



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

ΤΜΗΜΑ: ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΟΙΝΟΥ, ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

| A/A | Τίτλος Θέματος και Τίτλος στα Αγγλικά | Μέλος Ε.Π. | Σύντομη Περιγραφή | Προαπαιτούμενα γνωστικά πεδία | Αριθμός Φοιτητών |
|-----|---|-------------------|---|---|------------------|
| 1. | Μοριακές αποκρίσεις του αμπελιού στο θερμικό στρες. Molecular responses of grapevine to heat stress. | Μπανίλας Γεώργιος | Μελέτη γονιδίων που εμπλέκονται στους μοριακούς μηχανισμούς αντοχής στο θερμικό στρες | Βιολογία Μορφολογία & Φυσιολογία Αμπέλου | 1 |
| 2. | Μοριακές αποκρίσεις του αμπελιού στο υδατικό στρες. Molecular responses of grapevine to drought stress. | Μπανίλας Γεώργιος | Μελέτη γονιδίων που εμπλέκονται στους μοριακούς μηχανισμούς αντοχής στο υδατικό στρες | Βιολογία Μορφολογία & Φυσιολογία Αμπέλου | 1 |
| 3. | Ο ρόλος των πρωτεϊνών θερμικού σοκ (HSPs) στην ανθεκτικότητα της αμπέλου στην θερμική καταπόνηση. The role of heat shock proteins (HSPs) in grapevine tolerance to heat stress. | Μπανίλας Γεώργιος | Μελέτη οικογενειών πρωτεϊνών θερμικού σοκ (HSPs) της αμπέλου ως προς τον ρόλο τους στην ανθεκτικότητα της αμπέλου στο θερμικό στρες | Βιολογία Μορφολογία & Φυσιολογία Αμπέλου | 1 |
| 4. | Αξιολόγηση και αξιοποίηση μη-Σακχαρομυκήτων ζυμών οινολογικού ενδιαφέροντος. Evaluation and utilization of non-Saccharomyces yeasts of oenological interest. | Μπανίλας Γεώργιος | Μοριακή ταυτοποίηση, αλκοολικές ζυμώσεις και χημικές αναλύσεις. | Βιολογία, Μικροβιολογία, Βιοτεχνολογία | 2 |



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

| | | | | | |
|----|--|-------------------|---|---|---|
| 5. | Εφαρμογές της μοριακής βιολογίας και βιοτεχνολογίας για τη μελέτη και την αξιοποίηση οينوποιητικών στελεχών γηγενών ζυμών. Applications of molecular biology and biotechnology for the study and exploitation of winemaking strains of indigenous yeasts. | Μπανίλας Γεώργιος | Αλκοολικές ζυμώσεις, μοριακή και κυτταρική βιολογία. | Βιολογία, Μικροβιολογία, Βιοτεχνολογία | 2 |
| 6. | Αισθητηριακή αξιολόγηση ενός φάσματος Απαλκοολωμένων ερυθρών οίνων: Βασικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της κατηγορίας. Sensory Analyses of a set of de-alcoholised red wines: Main sensory aspects of the category. | Ελισάβετ Κουσίση | Στο πλαίσιο του αυξανόμενου ενδιαφέροντος για την κατηγορία των απαλκοολωμένων οίνων, μέσω αυτής της πτυχιακής θα γίνει μια πρώτη εκτίμηση των βασικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών ενός φάσματος ερυθρών απαλκοολωμένων οίνων. | Οργανοληπτική αξιολόγηση Οίνων και Ποτών, Εφαρμοσμένα Μαθηματικά & Στατιστική | 2 |
| 7. | Συνεχιζόμενη εκπαίδευση και σύσταση ενός panel δοκιμαστών, για την περιγραφική ανάλυση οίνων στο τμήμα Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών. Μέρος IV Ongoing Training and validation of a sensory panel for the descriptive analyses of wines in the Department of Wine, Vine and Beverage Sciences of UNIWA. Part IV. | Ελισάβετ Κουσίση | Αυτή η πτυχιακή έχει σκοπό την συνέχιση του έργου που ξεκίνησε με τρεις (3) προηγούμενες πτυχιακές με σκοπό την τελική σύσταση ενός πλήρως εκπαιδευμένου panel δοκιμαστών οίνων για το τμήμα. | Οργανοληπτική Αξιολόγηση Οίνων και Ποτών Ποσοτική Χημική Ανάλυση, Εφαρμοσμένα Μαθηματικά & Στατιστική | 2 |



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

| | | | | | |
|-----|--|------------------|--|--|-----|
| 8. | <p>Οργανοληπτική αξιολόγηση ενός φάσματος δειγμάτων τσίπουρου που έχουν υποστεί τεχνητή παλαιώση με χρήση παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου, υπερήχων και μικροκυμάτων.</p> <p>Sensory evaluation of a set of "Tsipouro" samples, subjected to artificial ageing through Pulsed Electric Field, Ultrasound & Microwaves.</p> | Ελισάβετ Κουσίση | <p>Στην συγκεκριμένη πτυχιακή, θα γίνει αξιολόγηση ενός φάσματος προϊόντων τσίπουρου, που έχουν υποστεί διαφορετικού τύπου παλαιώσεις, ως προς τα τελικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.</p> | Οργανοληπτική αξιολόγηση Οίνων και Ποτών, Εφαρμοσμένα Μαθηματικά & Στατιστική | 1-2 |
| 9. | <p>Γεύση umami και κρασί: Σχετικότητα της γεύσης με την κατηγορία των οίνων, παράγοντες παρουσίας και έντασης της συγκεκριμένης γεύσης στο κρασί.</p> <p>Umami taste in wine: Relevance, occurrence, and compounds affecting that taste in wines.</p> | Ελισάβετ Κουσίση | <p>Η συγκεκριμένη βιβλιογραφική εργασία, έχει ως σκοπό την κατανόηση της σχέσης της γεύσης umami με το προϊόν οίνος, την συχνότητα εύρεσης αυτής της γεύσης στους οίνους και τις ουσίες που πιθανά ευθύνονται για αυτήν.</p> | Οργανοληπτική αξιολόγηση Οίνων και Ποτών | 1 |
| 10. | <p>Δημιουργία ενός αρωματικού τροχού για την οργανοληπτική αξιολόγηση των αποσταγμάτων στεμφύλων</p> <p>Towards the creation of a flavour wheel for the description of grape marc spirits</p> | Ελισάβετ Κουσίση | <p>Πειραματική προσέγγιση για την δημιουργία ενός αρωματικού τροχού για την περιγραφή των αρωμάτων και γεύσεων των αποσταγμάτων στέμφυλων</p> | Οργανοληπτική Αξιολόγηση Οίνων και Ποτών. Εφαρμοσμένα Μαθηματικά και Στατιστική. | 2 |



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

| | | | | | |
|----|--|----------------------|---|--|---|
| 11 | <p>Σχεδιασμός & Ανάπτυξη Νέου Προϊόντος από υποπροϊόντα ζυθοποίησης: Παρασκευή άρτου με χρήση υπολειμμάτων βύνης, και συνολική εκτίμηση προϊόντος.</p> <p>New Product Development based on brewery by-products: Application on use of brewery spent grains for the production and holistic evaluation of bread.</p> | Ελισάβετ Κουσίση | <p>Η ανάπτυξη νέων προϊόντων που βασίζονται στην μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος είναι στην αιχμή της καινοτομίας. Στον τομέα της ζυθοποιίας, τα βυνουπολείματα, στην συντριπτική τους πλειοψηφία μέχρι τώρα χρησιμοποιούνται για παρασκευή ζωοτροφών. Μέσω αυτής της πτυχιακής, θα εκτιμηθεί μια εναλλακτική χρήση-αξιοποίηση.</p> | Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων | 2 |
| 12 | <p>Παραγωγή Kombucha, Τεχνολογία, Χαρακτηριστικά, Συνταγές</p> <p>Kombucha Production: Technology, Characteristics, Recipes</p> | Ταταρίδης Παναγιώτης | <p>Ανασκόπηση βιβλιογραφίας σχετικά με τα χαρακτηριστικά της Kombucha, την τεχνολογία παραγωγής και τις πρώτες ύλες/αναλογίες</p> | Εισαγωγή στις Επιστήμες Οίνων & Ποτών | 1 |
| 13 | <p>Η παρουσία της Ωχρατοξίνη Α στο σταφύλι και στον Οίνο</p> <p>Occurrence Ochratoxin A in grapes and wines</p> | Ταταρίδης Παναγιώτης | <p>Ανασκόπηση βιβλιογραφίας σχετικά με τη παρουσία της Ωχρατοξίνης σε σταφύλια και οίνους (όρια, συνθήκες και συχνότητα εμφάνισης, συγκεντρώσεις ανά τύπο προϊόντος, κλπ)</p> | Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις | 1 |



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

| | | | | | |
|----|---|----------------------|---|---|-------|
| 14 | <p>Η επίδραση του αρχικού διαλυμένου οξυγόνου, της πίεσης και της υψηλής συγκέντρωσης εκχυλίσματος στη ζύμωση και στα χαρακτηριστικά του ζύθου</p> <p>The effect of initial dissolved oxygen, pressure and high gravity on beer fermentation and characteristics</p> | Ταταρίδης Παναγιώτης | Ανασκόπηση βιβλιογραφίας σχετικά με την επίδραση αρχικού διαλυμένου οξυγόνου, της πίεσης και της υψηλής συγκέντρωσης εκχυλίσματος στη ζύμωση και στα χαρακτηριστικά του ζύθου | Τεχνολογία Ζυθοποίησης | 1 |
| 15 | <p>Παραγωγή ζύθων τύπου Porter & Brown Ale με την προσθήκη χαρουπόμελου</p> <p>Production of Porter & Brown Ale beers with the addition of Carob syrup</p> | Ταταρίδης Παναγιώτης | Δοκιμές παραγωγής καφέ τύπων ζύθων με τη χρήση διαφορετικών ποσοστών χαρουπόμελου και μελέτη της κινητικής και της επίδρασης στα χαρακτηριστικά των ζύθων | Τεχνολογία Ζυθοποίησης | 1 - 2 |
| 16 | <p>Η Επίδραση της ποσότητας και του χρόνου προσθήκης αφομοιώσιμου αζώτου στη ζύμωση υδρόμελου</p> <p>The effect of the time and concentration of the addition of fermentable nitrogen to mead fermentation</p> | Ταταρίδης Παναγιώτης | Δοκιμές παραγωγής υδρόμελου με την προσθήκη διαφορετικών συγκεντρώσεων αφομοιώσιμου αζώτου σε διαφορετικό χρόνο και μελέτη της κινητικής και της επίδρασης στα χαρακτηριστικά των υδρόμελων | Εισαγωγή στις Επιστήμες Οίνων & Ποτών Τεχνολογία Βυθοποίησης | 2 |



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

| | | | | | |
|----|---|----------------------|---|--|---|
| 17 | Η μέτρηση του εκχυλίσματος στα γλεύκη και ποτά, σύγκριση μεθόδων, μονάδων, οργάνων και της ακρίβεια τους Measurement of extract in musts and beverages, comparison of methods, units, instruments and their accuracy | Ταταρίδης Παναγιώτης | Ανάλυση των μεθόδων, οργάνων και μονάδων για τη μέτρηση του εκχυλίσματος σε γλεύκη και ποτά και σύγκριση της ακρίβειας τους | Χημεία Οίνων και Ποτών: Προέλευση και προσδιορισμός βασικών ενώσεων Τεχνολογία Ζυθοποίησης | 2 |
| 18 | Μελέτη της φυτοπροστατευτικής δράσης οξυγαλακτικών βακτηρίων του οίνου, έναντι ιών που προσβάλουν τη ντομάτα. Study of the phytoprotective activity of the wine lactic acid bacteria, against virus infecting tomato. | Δημοπούλου Μαρία | Στελέχη οξυγαλακτικών βακτηρίων που έχουν απομονωθεί από οίνο θα μελετηθούν ως προς την ικανότητα να ενεργοποιούν μηχανισμούς άμυνας στο φυτό της ντομάτας. | Γενικής Μικροβιολογία Μικροβιολογία Οίνων | 1 |
| 19 | Βιοτεχνολογική αξιολόγηση ζυμών οινοποίησης με χρήση λιγνοκυτταρινούχων ενώσεων. Biotechnological evaluation of winemaking yeast using lignocellulosic compounds. | Δημοπούλου Μαρία | Διαφορετικοί ζυμομύκητες που έχουν απομονωθεί κατά τη διαδικασία της οινοποίησης θα αξιολογηθούν σε βιοτεχνολογικό επίπεδο με χρήση ποικίλων υποστρωμάτων | Γενικής Μικροβιολογία Μικροβιολογία Οίνων | 1 |
| 20 | Μελέτη του μηχανισμού αλληλεπίδρασης μεταξύ διαφορετικών ειδών ζυμομυκήτων οινοποίησης. Study of the interaction mechanism between different species of winemaking yeasts. | Δημοπούλου Μαρία | Μελέτη του μηχανισμού αλληλεπίδρασης μεταξύ διαφορετικών στελεχών ζυμομυκήτων (<i>Saccharomyces</i> και Non <i>Saccharomyces</i>) που έχουν απομονωθεί κατά τη διαδικασία της οινοποίησης | Γενικής Μικροβιολογία Μικροβιολογία Οίνων | 1 |



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

| | | | | | |
|----|---|-------------|--|-------------------------------|---|
| 21 | <p>Αξιολόγηση της επίδρασης υποπροϊόντων οينوποίησης στην εξέλιξη της ασθένειας Petri στην άμπελο</p> <p>Evaluation of winemaking byproducts in Petri disease of grapevine</p> | Δανάη Γκίζη | <p>Θα πραγματοποιηθεί συλλογή κληματίδων τον Ιανουάριο του 2024 οι οποίες θα χρησιμοποιηθούν ως πολλαπλασιαστικό υλικό για δημιουργία νεαρών φυτών αμπέλου. Τα φυτά στη συνέχεια θα υποστούν τεχνητές μολύνσεις με τους μύκητες <i>Phaeoconiella chlamydospora</i> και <i>Phaeoacremonium minimum</i> και εφαρμογή πρωτεϊνών προερχόμενων από υποπροϊόντα οينوποίησης με σκοπό τη διερεύνηση της επίδρασης των προϊόντων αυτών στην εξέλιξη της ασθένειας του Petri (~5 μήνες μετά τη μόλυνση)</p> | Φυτοπροστασία, Βιολογία φυτών | 1 |
| 22 | <p>Αξιολόγηση της επίδρασης υποπροϊόντων οينوποίησης στην εξέλιξη των σήψεων στα σταφύλια από τους μύκητες <i>Botrytis cinerea</i> και <i>Aspergillus carbonarius</i></p> <p>Evaluation of winemaking byproducts in bunch rot caused by <i>Botrytis cinerea</i> and <i>Aspergillus carbonarius</i></p> | Δανάη Γκίζη | <p>Θα πραγματοποιηθούν τεχνητές μολύνσεις σταφυλιών με τους μύκητες <i>Botrytis cinerea</i> και <i>Aspergillus carbonarius</i> στα οποία θα έχουν εφαρμοσθεί προηγουμένως πρωτεΐνες προερχόμενες από υποπροϊόντα οينوποίησης με σκοπό τη διερεύνηση της επίδρασης των προϊόντων αυτών στην</p> | Φυτοπροστασία | 1 |



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

| | | | | | |
|----|---|-------------|---|---------------|---|
| | | | εξέλιξη των σήψεων που προκαλούν τα δύο παθογόνα στα σταφύλια | | |
| 23 | <p>Εκτίμηση των απωλειών από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου στην περιοχή της Νεμέας-2024</p> <p>Estimation of yield losses from grapevine trunk diseases at the area of Nemea, Greece-2024</p> | Δανάη Γκίζη | Επίσκεψη σε αμπελώνες για την καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου (τέλος Ιουλίου του 2024 στο κτήμα Semeli). Εκτίμηση απωλειών στην παραγωγή κατά την περίοδο του τρύγου (τέλος Αυγούστου-αρχές Σεπτεμβρη). | Φυτοπροστασία | 1 |
| 24 | <p>Εκτίμηση των απωλειών από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου στην περιοχή του Τυρνάβου-2024</p> <p>Estimation of yield losses from grapevine trunk diseases at the area of Tyrnavos, Greece-2024</p> | Δανάη Γκίζη | Επίσκεψη σε αμπελώνες για την καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου (τέλος Ιουλίου του 2024 στους αμπελώνες Γιολδάση). Εκτίμηση απωλειών στην παραγωγή κατά την περίοδο του τρύγου (τέλος Αυγούστου-αρχές Σεπτεμβρη). | Φυτοπροστασία | 1 |
| 25 | <p>Εκτίμηση των απωλειών από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου στην περιοχή του Αμύντεου-2024</p> <p>Estimation of yield losses from grapevine trunk diseases at the area of Amynteo, Greece-2024</p> | Δανάη Γκίζη | Επίσκεψη σε αμπελώνες για την καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου (τέλος Ιουλίου του 2024 στο κτήμα Κυρ-Γιάννη). Εκτίμηση | Φυτοπροστασία | 1 |



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

| | | | | | |
|----|---|-------------|--|-------------------------------|---|
| | | | απωλειών στην παραγωγή κατά την περίοδο του τρύγου (τέλος Αυγούστου-αρχές Σεπτέμβρη). | | |
| 26 | <p>Εκτίμηση των απωλειών από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου στην περιοχή του Κορωπίου-2024</p> <p>Estimation of yield losses from grapevine trunk diseases at the area of Koropi, Greece-2024</p> | Δανάη Γκίζη | Επίσκεψη σε αμπελώνες για την καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου (τέλος Ιουλίου του 2024 σε αμπελώνες του αγροτικού οινοποιητικού συνεταιρισμού Κορωπίου). Εκτίμηση απωλειών στην παραγωγή κατά την περίοδο του τρύγου (τέλος Αυγούστου-αρχές Σεπτέμβρη). | Φυτοπροστασία | 1 |
| 27 | <p>Μελέτη της επίδρασης των γονιδίων <i>PDC1</i> και <i>PDC2</i> στην αλληλεπίδραση των φυτών με τον μύκητα <i>Botrytis cinerea</i> και το βακτήριο <i>Pseudomonas syringae</i></p> <p>Evaluation of the effect of <i>PDC1</i> και <i>PDC2</i> genes in plant interaction with <i>Botrytis cinerea</i> and <i>Pseudomonas syringae</i></p> | Δανάη Γκίζη | Θα πραγματοποιηθούν τεχνητές μολύνσεις με τον μύκητα <i>Botrytis cinerea</i> (νεκροτροφικό παθογόνο) και το βακτήριο <i>Pseudomonas syringae</i> (βιοτροφικό παθογόνο) σε μεταλλαγμένα φυτά <i>Arabidopsis thaliana</i> που δεν εκφράζουν τα γονίδια <i>PDC1</i> και <i>PDC2</i> , που κωδικοποιούν πυρροβικές αποκαρβοξυλάσες, ώστε να διερευνηθεί ο ρόλος τους στην αλληλεπίδραση των φυτών με τα δύο αυτά παθογόνα. | Φυτοπροστασία, Βιολογία Φυτών | 1 |



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

| | | | | | |
|----|--|----------------------|---|--|---|
| 28 | <p>Επίδραση της Θερμοκρασίας Αποθήκευσης και της Προστασίας από το Φως στο Αρωματικό Προφίλ Ρητινίτη Οίνου με Χρήση fastGC-MS/MS</p> <p>Effect of Storage Temperature and Light Protection on the Aromatic Profile of Retsina Wine Using fastGC-MS/MS</p> | Παναγιώτης Αραπίτσας | Ανάλυση δειγμάτων ρητινίτη οίνου με μια μοντέρνα τεχνική αέριας χρωματογραφίας. Θα μελετηθεί η κινητική των πτητικών ενώσεων σε 5 θερμοκρασίες, καθώς και η επίδραση του φωτός κατά την αποθήκευση των οίνων. | Χημεία Οίνων και Ποτών Ειδικές Τεχνικές Οινοποίησης | 1 |
| 29 | <p>Μελέτη της Δια- και Ενδο- ποικιλιακής διακυμάνσης των φαινολικών δεικτών Ελληνικών Ποικιλιών Αμπέλου</p> <p>Study of Inter- and Intra-varietal Variation of Phenolic Indexes in Greek Grape Varieties</p> | Παναγιώτης Αραπίτσας | Φυσικοχημική ανάλυση φλοιών και γιγάρτων ελληνικών ποικιλιών αμπέλου ως προς τους δείκτες των φαινολικών. | Χημεία Οίνων και Ποτών Ειδικές Τεχνικές Οινοποίησης | 1 |
| 30 | <p>Η Επίδραση της Ασθένειας της Ίσκας στους Φαινολικούς Δείκτες Φλοιών και Γιγάρτων Σταφυλιών: Μελέτη σε Αγιωργίτικο, Μανδηλαριά, Μαλαγουζία και Gewürztraminer</p> <p>The Impact of Esca Disease on the Phenolic Markers of Grape Skins and Seeds: A Study in Agiorgitiko, Mandilaria, Malagouzia and Gewürztraminer</p> | Παναγιώτης Αραπίτσας | Φυσικοχημική ανάλυση φλοιών και γιγάρτων ελληνικών ποικιλιών αμπέλου ως προς τους δείκτες των φαινολικών. | Χημεία Οίνων και Ποτών Ειδικές Τεχνικές Οινοποίησης | 1 |
| 31 | <p>Η Επίδραση της Ασθένειας της Ίσκας στους Φαινολικούς Δείκτες Φλοιών και Γιγάρτων Σταφυλιών: Μελέτη σε Grenache, Syrah, Σαββατιανό και Μοσχάτο λευκό</p> <p>The Impact of Esca Disease on the Phenolic Markers of Grape Skins and Seeds: A Study in Grenache, Syrah, Savvatiano and Muscat.</p> | Παναγιώτης Αραπίτσας | Φυσικοχημική ανάλυση φλοιών και γιγάρτων ελληνικών ποικιλιών αμπέλου ως προς τους δείκτες των φαινολικών. | Χημεία Οίνων και Ποτών Ειδικές Τεχνικές Οινοποίησης | 1 |



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

| | | | | | |
|----|---|-------------------------------|--|---|---|
| 32 | <p>Προσδιορισμός Ωχρατοξίνης Α σε κρασί με υγροχρωματογραφία</p> <p><i>Determination of Ochratoxin A in wine by liquid chromatography</i></p> | Μαραγκού Νίκη | <p>Βιβλιογραφική ανασκόπηση των υγροχρωματογραφικών μεθόδων που έχουν εφαρμοστεί για τον προσδιορισμό της Ωχρατοξίνης Α.</p> <p>Πειραματικός προσδιορισμός της Ωχρατοξίνης Α σε δείγματα κρασιού με υγροχρωματογραφία.</p> | <p>Γενική και Ανόργανη Χημεία</p> <p>Ποσοτική Χημική Ανάλυση</p> <p>Ενόργανη Αναλυτική Χημεία</p> | 1 |
| 33 | <p>Καταναλωτική Συμπεριφορά προς τα Βιολογικά και Φυσικά Ποτά: Μελέτη περίπτωσης στο Παγωμένο Τσάι του Βουνού</p> <p><i>Consumer Behaviour towards Organic and Natural Beverages: Case Study on Mountain Iced Tea</i></p> | Κωνσταντίνα Παναγιωτακοπούλου | <p>Εξέταση των καταναλωτικών τάσεων και συμπεριφορών που επηρεάζουν την προτίμηση για βιολογικά και φυσικά ποτά, εστιάζοντας στο παγωμένο τσάι του βουνού. Μέσω ανάλυσης δεδομένων, θα διερευνηθεί πώς οι καταναλωτικές προτιμήσεις διαμορφώνουν τις αγοραστικές επιλογές.</p> | <p>Μάρκετινγκ</p> <p>Τεχνικές Πωλήσεων</p> | 1 |
| 34 | <p>Μεταβολή του αρωματικού προφίλ κατά την παλαίωση των ζύθων</p> <p><i>(Changes in the Aromatic Profile During Beer Aging)</i></p> | Δρόσου Φωτεινή | Βιβλιογραφική ανασκόπηση | <p>ΧΗΜΕΙΑ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ</p> <p>ΤΕΧΝ. ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ</p> <p>ΤΕΧΝ. ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ</p> | 1 |



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

| | | | | | |
|----|---|----------------------|---|--|-----|
| 35 | Μελέτη της επίδρασης της θερμοκρασίας στην παραγωγή ζύθου με κινόα (Study of the Effect of Temperature on Beer Production using Quinoa) | Δρόσου Φωτεινή | Ο φοιτητής εξετάζει την επίδραση της θερμοκρασίας στη διαδικασία παραγωγής ζύθου με τη χρήση κινόας ως βασικό συστατικό. Στόχος είναι να αναλυθούν οι επιδράσεις διαφορετικών θερμοκρασιών ζύμωσης στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου ζύθου | BIOTEX. & BIOMHX. ΖΥΜΩΣΕΙΣ ΤΕΧΝ. ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΕΧΝ. ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ | 2 |
| 36 | Μελέτη των non-Saccharomyces ζυμών στην παραγωγή ζύθου με κινόα Study of Non-Saccharomyces Yeasts in Beer Production Using Quinoa | Δρόσου Φωτεινή | Ο φοιτητής εξετάζει την επίδραση του στελέχους στη διαδικασία παραγωγής ζύθου με τη χρήση κινόας ως βασικό συστατικό. Στόχος είναι να αναλυθούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου ζύθου | BIOTEX. & BIOMHX. ΖΥΜΩΣΕΙΣ ΤΕΧΝ. ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΕΧΝ. ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ | 2 |
| 37 | ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ ΣΕ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΕΓΚΛΕΙΣΜΟΥ DISTILLATION PRODUCTS IN INCARCERATION CONDITIONS | Ντουρτόγλου Γεώργιος | Θα παρασκευαστούν αλκοολούχα αποστάγματα με τον ίδιο τρόπο που παράγονται κατά τον εγκλεισμό και θα | Μηχανική φυσικών διεργασιών | 1-2 |



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

| | | | | | |
|----|--|----------------------|---|-----------------------------|---|
| | | | εξεταστούν ως προς την βλαβερές τους συνέπειες. | | |
| 38 | <p>ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΠΑΛΛΟΜΕΝΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΠΕΔΙΩΝ(PEF) ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΥΠΑΡΞΗ ΕΥΦΛΕΚΤΩΝ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ</p> <p>STUDY OF THE RISK OF PULSED ELECTRIC FIELD (PEF) IN THE PRESENCE OF FLAMMABLE SPIRITS</p> | Ντουρτόγλου Γεώργιος | Κατά την διαδικασία της PEF μπορεί να υπάρξουν σπινθήρες. Μελέτη του αν και ποσό είναι ικανοί να προκαλέσουν ατυχήματα. | Μηχανική φυσικών διεργασιών | 1 |
| 39 | <p>ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΤΟΥ ΠΑΛΛΟΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ ΣΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ</p> <p>APPLICATIONS OF PULSE ELECTRIC FIELD IN WINEMAKING</p> | Ντουρτόγλου Γεώργιος | Βιβλιογραφική σύγκριση της χρήσης του παλλομένου ηλεκτρικού πεδίου στην οινοποίηση σε σχέση με παραδοσιακές μεθόδους. | Μηχανική φυσικών διεργασιών | 1 |
| 40 | <p>ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΕΠΙΔΡΑΣΗΣ ΤΗΣ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ Γ ΣΕ ΟΙΝΟΥΣ</p> <p>STUDY OF THE EFFECT OF C RADIATION ON WINES</p> | Ντουρτόγλου Γεώργιος | θα μελετηθεί το πώς η ακτινοβολία γ επηρεάζει το αρωματικό προφίλ του κρασιού | Μηχανική φυσικών διεργασιών | 1 |
| 41 | <p>Εφαρμογές Παλλόμενου Ηλεκτρικού Πεδίου για την Εκχύλιση Βιοδραστικών Ενώσεων</p> <p>Pulsed Electric Field Applications for the Extraction of Bioactive Compounds</p> | Ντουρτόγλου Γεώργιος | Θα μελετηθούν και θα συγκριθούν οι εφαρμογές του παλλομένου ηλεκτρικού πεδίου για την εκχύλιση βιοδραστικών ενώσεων | Μηχανική φυσικών διεργασιών | 1 |



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

| | | | | | |
|----|--|-------------------------|---|-----------------------------|---|
| 42 | Τεχνητή παλαίωση τσίπουρου με χρήση παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου υπερήχων και μικροκυμάτων Artificial aging of tsipouro using a pulsed electric field, ultrasound and microwaves | Ντουρτόγλου Γεώργιος | Θα πραγματοποιηθεί τεχνητή παλαίωση τσίπουρου με χρήση παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου υπερήχων και μικροκυμάτων | Μηχανική φυσικών διεργασιών | 1 |
| | | | | | |